

UNSER KÜCHENTEAM UNTER DER LEITUNG  
VON MATTHIAS PAASCH HEIßT SIE HERZLICH WILLKOMMEN

## MENÜ DES HAUSES

### VITELLO TONNATO

Rosa Tranchen vom Milchkalb mit Thunfisch-Kapernäpfel- Mayonnaise  
an Sommersalat Bouquet

\* \* \*

### KRAFTBRÜHE VOM HAUSRIND

mit Gemüserauten und Petersilienklößchen

\* \* \*

### ZWEIERLEI VON DER LACHSFORELLE

mit Zitronengras-Korianderrahm und Duftreis

\* \* \*

### MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET

mit einem Ragout aus Pfifferlingen und Schnittlauch  
auf Butterbandnudeln

\* \* \*

### „ DREIERLEI VON BEEREN “

Erdbeersorbet, Himbeerküchlein und Johannisbeermousse

Pro Person 49,80 €

Als Drei-Gang-Menü 36,90 € pro Person  
(Ohne Vorspeise und Zwischengericht)

Als Vier-Gang-Menü 43,90 € pro Person  
(Ohne Zwischengericht)

### Unsere Weinempfehlung zu diesem Menü

#### SPÄTBURGUNDER ' ROSÉ '

Qualitätswein, trocken  
Weingut Meyer Näkel, Ahr  
0,75 l Fl. 29,90 €